BEDIENUNGSANLEITUNG

GÜLTIG FÜR DIE GERÄTE DER KATEGORIE

GASGLÜHPLATTENHERD

SPEZIFISCHE BEZEICHNUNG:

SYSTEM 900

GP/45
GP/90

SYSTEM 900 BF

GP/45-BF
GP/90-BF

DOUBLE SERVICE

GP/45/D
GP/90/D

ECOLINE

GPS/80
GPSE/80 (*A)
GPSG/80 (*B)

COMPACT PLUS

GK/70
GKE/70 (*A)
GKG/70 (*B)

CHEF 850

8GPSUBO/80
8GPSUBE/80 (*A)
8GPSUBG/80 (*B)
8GPUBO/40
8GPUBO/80
8GPUBE/80 (*A)
8GPUBG/80 (*B)
(A-,S-,M-)8GPS/80
(A-,S-,M-)8GP/40
(A-,S-,M-)8GP/80

*A=mit Elektro-Backofen

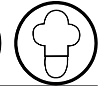
*B=mit Gas-Backofen

DE

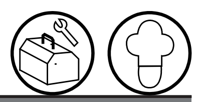
Ed.1 01/2014





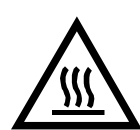
 

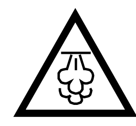
INHALTSVERZEICHNIS



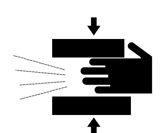
ZEICHENERKLÄRUNG


Achtung! Nebenstehenden Text besonders beachten.

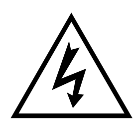

Heisse Verkleidungsteile. Verbrennungsgefahr!

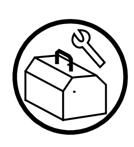

Verbrennungsgefahr durch Dampf!

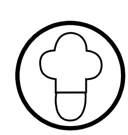

Keine Hochdruckwasserstrahlen zulässig!

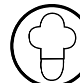
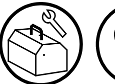

Quetschgefahr!


Brandgefahr!


Achtung, Strom!


Für den Installateur


Für den Benutzer

AV - HINWEISE

Die komplette Anleitung besteht aus 5 Teilen:
A) Installationsanleitung B) Bedienungsanleitung C) Anlagen D) Technisches Datenblatt “TD” E) Elektro Schaltplan “SP”
Vor Inbetriebnahme des Gerätes die komplette Anleitung aufmerksam lesen.

AV1 - ALLGEMEINE HINWEISE

- Die vorliegende Anleitung enthält Informationen über verschiedene Geräte. Entsprechendes Gerät mittels der auf dem Typenschild markierten Informationen identifizieren (siehe Kapitel “Typenschild” der Installationsanleitung).

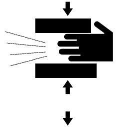
- Anleitung für weitere Konsultationen aufbewahren.

- Abbildungen und Zeichnungen sind schematisch und betreffen ein allgemeines Gerät; Je nach Gerätemodell und -funktion kann es äußerlich von der Darstellung abweichen.

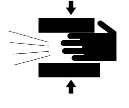
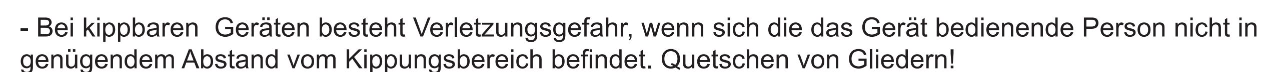
- Das Gerät ist nur für die Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln in gewerblichen Küchen bestimmt. Jede andere Verwendungsart entspricht nicht dem Verwendungszweck und kann daher für Personen und/oder Sachen eine Gefährdung darstellen.

- Das Gerät ist nur für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen.

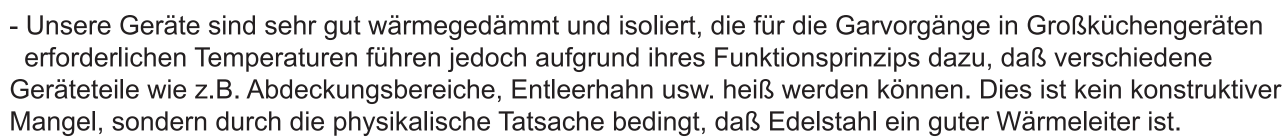
- Das Das Gerät bedienende Personal muss eingeschult werden.



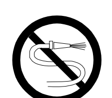
- Bei mit Deckeln ausgestatteten Geräten besteht Verletzungsgefahr, wenn sich die das Gerät bedienende Person nicht in genügendem Abstand vom Deckelschließbereich befindet. Quetschen von Gliedern!

- Bei kippbaren Geräten besteht Verletzungsgefahr, wenn sich die das Gerät bedienende Person nicht in genügendem Abstand vom Kippungsbereich befindet. Quetschen von Gliedern!

- Unsere Geräte sind sehr gut wärmegedämmt und isoliert, die für die Garvorgänge in Großküchengeräten erforderlichen Temperaturen führen jedoch aufgrund ihres Funktionsprinzips dazu, daß verschiedene Geräteteile wie z.B. Abdeckungsbereiche, Entleerhahn usw. heiß werden können. Dies ist kein konstruktiver Mangel, sondern durch die physikalische Tatsache bedingt, daß Edelstahl ein guter Wärmeleiter ist.




- Gerät nicht mit Wasserstrahl, Dampfstrahl oder Hochdruckreiniger abspritzen.

- Komponenten nicht mit Wasser übergießen, die nicht zu diesem Zweck zugelassen sind.

- **ACHTUNG:** bei jeder längeren Betriebsunterbrechung muss das Gerät von dem Netz getrennt werden (durch den Installateur) bzw. muss der Geräte-Gasabsperrhahn geschlossen werden.

- Bei jedem Geräteschaden, der die Bedienung gefährden könnte, muß eine effektive Behebung laut Anhang A9 “Störungen und Fehlermeldungen” verifiziert werden. Anderenfalls ist das Gerät vom Netz zu trennen, Gasabsperrhahn zu sperren (gasgesteuerte Geräte) und sich bei dem Hersteller zu melden.

- Es empfielt sich, etwaige Notfalltelefonnummern gut sichtbar in der Küche auszuhängen.

Die Nichtbeachtung der oben genannten Maßregeln kann die Sicherheit des Gerätes und des Betriebsspersonals gefährden. Dadurch erlischt ebenfalls die Gewährleistung des Herstellers. Er haftet nicht für Personen- und Sachschäden infolge unsachgemäßer Installation oder Wartung und aufgrund der Missachtung der entsprechenden Bedienungsanleitungen der Geräte.
Die Herstellerfirma lehnt jede Verantwortung für mögliche, durch Druckfehler entstandene Ungenauigkeiten in dieser Anleitung ab.
Sie behält sich das Recht vor, an den Produkten für notwendig oder nützlich erachtete Änderungen durchzuführen, die deren wesentliche Eigenschaften nicht beeinträchtigen.



R - GEFAHREN



R 1.1 - GEFÄHRLICHE BEREICHE UND NICHT VERMEIDBARE GEFAHREN

Unsere Geräte sind unter Vermeidung scharfer Kanten und Flächen konzipiert worden, um die Sicherheit und die Gesundheit des Benutzers sicherzustellen. Die Stabilität der Geräte ist auch bei offenen Türen garantiert, obwohl es verboten ist, diese als Stützpunkte zu benutzen. Bei den mit Schubladen ausgestatteten Geräten darf jeweils nur eine geöffnet werden und es ist verboten, sich an diese zu lehnen oder sich daraufzusetzen, um das Umkippen und die Beschädigung des Gerätes zu vermeiden. Das Gerät darf nicht bestiegen werden.

Das Gerät ist nicht für die Installation in einer explosionsgefährdeten Umgebung bzw. Atmosphäre zulässig.

Maximale Tragfähigkeit (bei gleichmäßig verteilter Belastung) je Korb, Schublade oder Rost = 20 kg



GEFAHREN DURCH HOHE TEMPERATUREN

Im Bereich der Kochzonen und weiterer Flächen kann es zu hohen Temperaturen kommen.
Achtung “VERBRENNUNGSGEFAHR”.

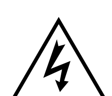
1. Bei Geräten, die mit Auffangbehältern für Öl- oder Bratrückständen ausgestattet sind, muss man darauf achten, dass
es beim Entlleeren nicht zur Verbrennungen durch den Kontakt mit heißem Öl oder Fett kommt.
Deswegen ist Folgendes zu beachten:
- Das Ölniveau muss regelmäßig kontrolliert werden;
- Auffangbehälter langsam und aufmerkam herausziehen.

2. Beim Öffnen von Deckeln und Ofentüren austretenden heißen Dampf beachten.

3. Beim Öffnen von Sicherheitsentleerhähnen mögliche Spritzer beachten.

GEFAHREN DURCH ELEKTRISCHE ENERGIE

Gefahren durch Strom sind auf das Mindestmaß beschränkt worden. Die elektrische Gefährdung durch die elektrischen Anlagen unserer Geräte ist in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien betreffend Niederspannung und elektomagnetischer Verträglichkeit minimiert worden. Eine Liste der Normen befindet sich im Anhang CE “Konformitätserklärung”.



Personen mit Herzschrittmacher ist als Vorsichtsmaßnahme das Benutzen von Induktionsgeräten untersagt.

GEFAHREN DURCH SCHALLDRUCKPEGEL

Maximaler Schalldruckpegel liegt bei 1 m Abstand vom funktionierenden Gerät bei < 70 dB.

A - BRANDSCHUTZ

A 1.1 - BRANDSCHUTZMASSNAHMEN



- **Öl- oder Fettbrand nie mit Wasser bekämpfen.**
- Feuerlöscheinrichtungen müssen, sofern sie nicht selbsttätig wirken, gekennzeichnet, leicht zugänglich und leicht zu handhaben sein.
- Feuerlöscher müssen an gut sichtbaren und im Brandfall leicht zugänglichen Stellen angebracht sein. Die Feurlöscher müssen vor Beschädigung und Witterungseinflüssen geschützt sein.
- Selbsttätig wirkende ortsfeste Feuerlöschanlagen, bei deren Einsatz Gefahren für die Versicherten auftreten können, müssen im Löschbereich mit akustischen und gegebenenfalls optischen Alarmeinrichtungen zur Warnung von Personen vor dem austretenden Löschmittel ausgerüstet sein. Überprüfen Sie die relevante Gesetzgebung.
- In Bereichen, in denen mit heißem Fett gearbeitet wird, darf aus selbsttätig auslösenden Feuerlöschanlagen kein ungeeignetes Löschmittel, wie z.B. Wasser aus Sprinkleranlagen in das heiße Fett gelangen.
- Spezifische Brandschutzmaßnahmen können von Fall zu Fall je nach den Eigenheiten des Installationsbereiches ergriffen werden.



U - BEDIENUNG

AVU1 - HINWEISE

- Das Gerät ist nur für die Zubereitung und Verarbeitung von Lebensmitteln in gewerblichen Küchen wie Restaurants, Krankenhäuser, Betriebskantinen, usw. bestimmt. Jede andere Verwendungsart entspricht nicht dem Verwendungszweck und kann daher für Personen und/oder Sachen eine Gefährdung darstellen.

- Das Gerät ist nur für die in der Bedienungsanleitung Benutzung genehmigt. Jede andere Verwendungsart entspricht nicht dem Verwendungszweck und ist unsachgemäß.

- Geschlossene Behälter (Konserven, Dosen,Büchsen, Flaschen, Tuben. usw.) dürfen mit dem Gerät nicht erhitzt werden, weil diese dabei explodieren können.



- Überhitzte Fette und Öle können sich schnell entzünden! Die Zubereitung von Speisen mit Fetten und Ölen muß deshalb stets beaufsichtigt werden.

- Es ist darauf zu achten, daß beim Arbeiten mit heißem Öl bzw. Fett keine Berührung mit Kunststoff zustandekommt.



- **ACHTUNG!:** Die Zubereitung von Speisen mit Fetten und Ölen muß stets beaufsichtigt werden. Überhitztes Öl kann sich entzünden.



- Zur Bekämpfung eines Fettbrandes müssen in der Nähe des Gerätestandortes geeignete Einrichtungen vorhanden sein.
  Öl- oder Fettbrand nie mit Wasser bekämpfen.

- Um das Einbrennen von Rückständen zu vermeiden, sind alle Verschmutzungen schnellstmöglich zu entfernen.

- Gerät nicht mit Wasserstrahl, Dampfstrahl oder Hochdruckreiniger abspritzen und auch nicht mit Wasser übergießen.

- Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden..



- Die Abgasaustrittsöffnungen dürfen unter keinen Umständen verschlossen werden. Auch die nur teilweise Abdeckung der Öffnungen kann zu riskanten Betriebszuständen des Brennersystems führen.

- Vor der Instandsetzung muss das Personal mit der Gerätebedienung vertraut gemacht werden; Bedienungsanleitungen sowie alle Hinweise sind genau zu befolgen.



- Unsere Geräte sind sehr gut wärmegedämmt und isoliert. Aber die für Garvorgänge in Großküchengeräten erforderlichen Temperaturen führen aufgrund ihres Funktionsprinzips dazu, daß verschiedene Teile heiß werden können wie z.B. Abdeckungsbereiche, Entleerhahn usw.. Dies ist kein konstruktiver Mangel, sondern durch die physikalische Tatsache bedingt, daß Edelstahl ein guter Wärmeleiter ist.

- Das Gerät bedienende Personal muss jede Maßnahme treffen, um Verbrennungsgefahren zu vermeiden.



- Bei Störungen oder bei Gasgeruch ist das Gerät sofort abzuschalten. Gasabsperrhahn schliessen und den Wartungsdienst sofort anrufen!



- Das Gerät darf nicht als Fritteuse benutzt werden. Brandgefahr!

- Es empfiehlt sich, einen qualifizierten Techniker für die jährliche Prüfung der Sicherheitseinrichtungen zu beauftragen!



Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden infolge der Nichtbeachtung der oben genannten Anweisungen.
Die Gewährleistung erlischt dadurch ebenfalls!



AVU2 - VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Nach der fachgerechten Aufstellung und Installation zuerst das ganze Gerät gründlich reinigen (siehe Kapitel **“Reinigung”**).

AVU3 - VOR JEDER INBETRIEBNAHME



Das Gerät muss vor jeder Inbetriebnahme mittels eines handelsüblichen Spühlmittels gereinigt werden. Vor der Verwendung wird empfohlen, das Gerät (Ofen) kurz den Leerlauf einzustellen, um das Entstehen von schlechten Gerüchen beim Kochen zu vermeiden.
Die selben Operationen für den Backofen wiederholen, um Fett und Gerüche zu beseitigen.

AVU4 - BEDIENUNGSANLEITUNGEN

AVU 4.1 - VOR DER INBETRIEBNAHME

Das Bedienungspersonal muss mit den Gerätefunktionen sowie den Sicherheitsanlagen (falls vorhanden) vertraut gemacht werden.

AVU 4.2 - INBETRIEBNAHME (Geräte - Ecoline - Compact plus - Chef 850. Siehe Deckblatt Anleitung für spezifische Modelle

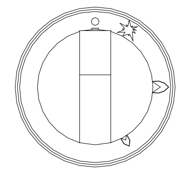
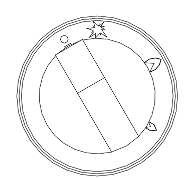
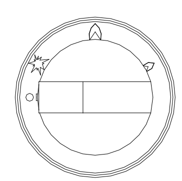
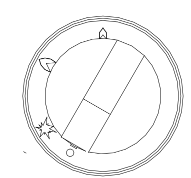


Siehe Anhang A0 “Ansicht Schaltblende” für die Beschreibung der Bedienelemente.

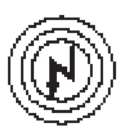
Zündflamme
Den Knebel der entsprechenden Kochzone drücken und auf Position Zündflamme “✲“ setzen.
Knebel gedrückt halten und Zündflamme mittels eines entsprechenden Feuerzeuges bzw. Streichholzes anzünden. 8-10 Sekunden warten, bis das Thermoelement warm wird, dann Knebel loslassen.
Soll die Zündflamme erlöschen, muss die Prozedur wiederholt werden.

Großstellung
Bei brennender Zündflamme den Knebel der entsprechenden Kochzone drücken und links (gegen Uhrzeigersinn) drehen bis es in der Goßstellungsposition klickt. Der Knebel kann ohne zu drücken auf die Zündflammenposition gedreht werden, bis es in der entsprechenden Rasterposition klickt. Soll die Flamme auf Kleinstellung oder auf einer Zwischenposition nachjustiert werden, muss der Knebel immer gegen Uhrzeigersinn gedreht werden.

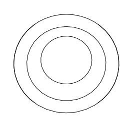
Kleinstellung
Bei brennender Zündflamme den Knebel der entsprechenden Kochzone drücken und links (gegen Uhrzeigersinn) drehen, bis es in der Kleinstellungsposition klickt. Soll die Flamme auf Großstellung, auf eine Zwischenposition oder auf Zündflammenposition nachjustiert werden, muss der Knebel immer gedrückt und im Uhrzeigersinn gedreht werden.

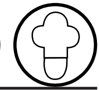





Piezo
Ecoline



Piezo
Chefline 850



AVU 4.3 - INBETRIEBNAHME (Geräte - System 900 - System 900-bf - Double service (Siehe deckblatt anleitung für spezifische modelle)



Siehe Anhang A0 “Ansicht Schaltblende” für die Beschreibung der Bedienelemente.

Zündflamme

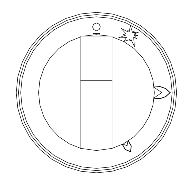
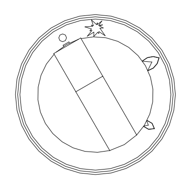
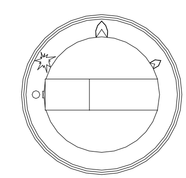
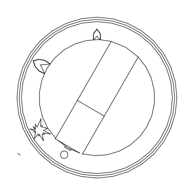
Knebel drücken und im Uhrzeigersinn auf Position Zündflamme “✷“ drehen.
Knebel gedrückt halten und Zündflamme mittels des separat-gelieferten Zünders anzünden. Zünder an den in der Schaltblende integrierten Zündkontakt anlehnen und Zündtaste betätigen. 8-10 Sekunden warten bis das Thermoelement warm wird, dann Knebel loslassen. Die einwandfreie Funktion der Brenner durch das Schauloch kontrollieren. Sollte die Zündflamme erlöschen, muss die Prozedur wiederholt werden.
Wenn das Gerät eingeschaltet ist, Zünder im entsprechenden Halter auf der Schaltblende einhängen.

Großstellung

Bei brennender Zündflamme den Knebel der entsprechenden Kochzone drücken und links (gegen Uhrzeigersinn) drehen bis es in der Goßstellungsposition klickt. Der Knebel kann ohne zu drücken auf die Zündflammenposition gedreht werden, bis es in der entsprechenden Rasterposition klickt. Soll die Flamme auf Kleinstellung oder auf einer Zwischenposition nachjustiert werden, muss der Knebel immer gegen Uhrzeigersinn gedreht werden.

Kleinstellung

Bei brennender Zündflamme den Knebel der entsprechenden Kochzone drücken und links (gegen Uhrzeigersinn) drehen, bis es in der Kleinstellungsposition klickt. Soll die Flamme auf Großstellung, auf eine Zwischenposition oder auf Zündflammenposition nachjustiert werden, muss der Knebel immer gedrückt und im Uhrzeigersinn gedreht werden.

AVU 4.4 - AUSSCHALTEN DES GERÄTES

Die Ausserbetriebnahme erfolgt durch Drehen des jeweiligen Schaltknebels auf “●“ (Nullstellung).
Bei längeren Betriebspausen Gasapsperrhahn schliessen.

AVU 4.5 - INBETRIEBNAHME DES GASBACKOFENS (GPSG/80 - GKG/70 - 8GPSUBG/80)

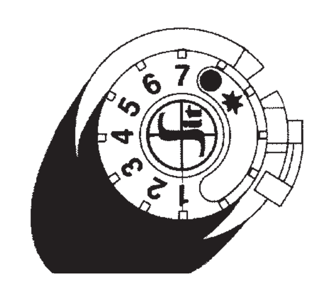


Ofentür öffnen und Bratofenboden entmehmen. Thermostatknebel drücken und im Uhrzeigersinn auf Position “✷“ drehen. Knebel gedrückt halten und Zündflamme mittels des Piezo-Zünders anzünden. 8-10 Sekunden warten bis das Thermoelement warm wird, dann Knebel loslassen.
Sollte die Zündflamme erlöschen, muss die Prozedur wiederholt werden. Bevor der Bratofenboden wieder positioniert wird, muss die einwandfreie Zündung der Brennern geprüft werden; dafür Thermostat auf Pos. 7 kurz drehen und die einwandfreie Funktion des Längsbrenners prüfen.

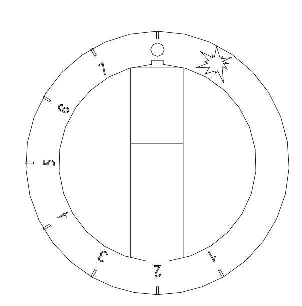
ACHTUNG: Benutzung des Backofens ohne Bratofenboden nicht zulässig!

Tabelle der Thermostatrichttemperaturen:

Position	Ofentemperatur
1	80° C
2	110° C
3	150° C
4	180° C
5	220° C
6	250° C
7	280° C



CHEFLINE 850



Groß- und Kleinstellung
Bei funktionierenden Brennern kann die Temperatur stufenlos von Pos.1 (80° C) bis Pos. 7 (280° C) geregelt werden.

Um den Backofen kurz abzuschalten, Thermostat auf Position " ✵ " drehen. Der Hauptbrenner erlischt, die Zündflamme brennt aber weiter.

Beim weiteren Drehen des Thermostats auf Pos. "●" erlischt die Zündflamme auch.

Braten und Kochen: In beiden Fällen muss der Ofen für ca. 30 Minuten vorgewärmt werden.

AVU 4.6 - AUSSCHALTEN DES GASBACKOFENS

Das Ausschalten der Geräte erfolgt beim Drücken und Drehen des Knebels auf Position "●" (Nullstellung).
Bei längeren Betriebspausen Gasapsperrhahn schliessen.

AVU 4.7 - INBETRIEBNAHME DES ELEKTRO-BACKOFENS (GPSE/80 - GKE/70 - 8GPSUBE/80)

Oberhitze- und Unterhitzetemperatur können stufenlos separat von 50° bis 300° C geregelt werden. Der Ofen muss vor dem Backen für ca. 30 Minuten auf Großstellung vorgewärmt werden. Die gelben Thermostatlampen erlöschen beim Erreichen der vorgewählten Temperatur.

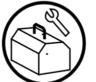
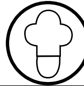
ACHTUNG! um gleichmäßige Bratergebnisse zu erhalten, muss die Oberhitze niedriger als die Unterhitze eingestellt werden.

Oberhitze für Salamander- ähnliche Bratergebnisse:
Oberhitzethermostatknebel auf Maximum regeln und Bratofenblech mit Bratgütern in die gewünschte Führungsschiene einschieben.

ACHTUNG! Bei längeren Betriebspausen muss das Gerät von der allpoligen Vorrichtung getrennt werden.

AVU 4.8 - AUSSCHALTEN DES ELEKTRO-BACKOFENS

Das Ausschalten der Geräte erfolgt durch Drehen des Knebels auf Position"●". Die Kontrolleuchten erlöschen.
Bei längeren Betriebspausen muss das Gerät von der allpoligen Vorrichtung getrennt werden.

P - REINIGUNG

P 1.1 - HINWEISE

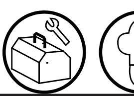
- Das Gerät ist vor jeder Arbeit grundsätzlich vom Netz zu trennen;
- Keine körnigen Putzmittel, Verdünnungs-, Lösungs- oder scharfe Reinigungsmittel verwenden;
- Keine Wasserstrahlen verwenden;
- Keine Hochdruckreiniger verwenden!
- Handelsübliche für Stahl geeignete Reinigungsmittel verwenden;
- Um den sogenannten Fremdrost zu vermeiden, ist jegliche längere Berührung von Edelstahl mit Eisen oder normalem Stahl zu unterbinden. Diese Materialien könnten nämlich oxidieren und Fremdrost verursachen.

Allgemeine Tips für die Behandlung von Großküchengeräten aus Edelstahl
Eine gründliche und tägliche Reinigung der Geräte verhindert Funktionsstörungen und Ansetzen von harten Fettoberflächen. Die Geräte dürfen keinesfalls direkt mit Wasser abgespritzt oder mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden. Die Geräte sind mit handelsüblichen Reinigungsmitteln zu reinigen und mit klarem Wasser nachzuspülen. Stahlwolle oder Ähnliches darf in keinem Fall zur Reinigung verwendet werden.

Die für Großküchengeräte eingesetzten Edelstähle sind hochwertige und bewährte Materialien.
Sie sind aufgrund der Summe ihrer positiven Eigenschaften ideale Werkstoffe für den Lebensmittelbereich. Der Grund für die Korrosionsbeständigkeit nichtrostender Edelstähle ist eine Passivschicht, die sich bei Zutritt von Sauerstoff an der Metalloberfläche bildet eine schützende Passivschicht. Hierzu reicht der in der Luft vorhandene Sauerstoff aus. Wird diese Passivschicht durch mechanische Einwirkungen verletzt oder chemisch zerstört und zusätzlich ihre Neubildung verhindert (Sauerstoffabschluß), so kann es auch bei rostfreiem Edelstahl zu Korrosionsschäden kommen.

Beim Umgang mit Geräten aus “Edelstahl rostfrei” sind deshalb folgende Grundsätze zu beachten:

- Die Oberfläche von Edelstahl ist immer sauber und für die Luft zugänglich zu halten. Unter Kalk, Eiweiß- und Stärke- oder sonstigen Schichten kann durch fehlenden Sauerstoff Korrosion entstehen.
- Zum Entkalken keine salz- oder schwefelsäurehaltigen Präparate verwenden. Der Handel bietet hierzu geeignete Kalklöser an, aber auch verdünnte Essigsäure läßt sich einsetzen.
- Zum Reinigen von Edelstahlgeräten am besten nur spezielle Edelstahlreinigungsmittel verwenden. Für die Reinigung zwischendurch ist auch eine schwache Spülmittellauge geeignet. Nach dem Reinigen die Geräte mit klarem Wasser abwischen und trockenreiben.
- Scheuerpulver jeglicher Art sowie chlorhaltige oder sonstige bleichende Reinigungsmittel sind zu vermeiden.
- Bei verschließbaren Edelstahlgeräten im unbenutzten Zustand Deckel immer geöffnet halten, damit ungehindert Frischluft an die Metalloberfläche gelangt.
- Rostfreier Stahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren - z.B. Essigessenz oder Würzkonzentrat wie Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen - in Kontakt kommen. Bei entsprechender Temperatur und Konzentration können diese Mittel die Passivschicht chemisch zerstören. Deshalb Kontaktflächen sofort mit klarem Wasser spülen.
- Ungünstig ist es, Kochkessel aus Edelstahl ausschließlich zum Kochen von Speisen in Salzwasser (Salzkartoffeln, Reis, Nudeln) einzusetzen. Ab und zu sollten auch fetthaltige Suppen, Sauerkraut und Gemüse darin zubereitet werden. Dies hilft Korrosionsschäden zu vermeiden.
- Nach dem Kochen von Speisen in Salzwasser, das Gerät gründlich mit Frischwasser spülen. Antrocknende Kochwasserreste bilden nämlich Salzlösungen von hoher Konzentration, die punktuelle Korrosion verursachen können.
- Um den sogenannten Fremdrost zu vermeiden, ist jegliche längere Berührung von Edelstahl mit Eisen oder normalem Stahl zu unterbinden. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (z.B. Stahlwolle, Eisenspäne, eisenhaltiges Wasser verursacht durch rostende Leitungen) in Kontakt, entstehen winzige chemisch aktive Teile, die die Ursache für selbständig weitergehende Korrosion sind.
- Eventuell auftretende Fremdroststellen sofort mit mildem Scheuermittel (ausnahmsweise) oder feinem Schleifpapier beseitigen. Starke Roststellen lassen sich mit 5 %-iger Oxalsäure entfernen.



P 1.2 - MERKBLATT FÜR DIE BENUTZUNG VON HOCHDRUCKREINIGER UND DIE REINIGUNG MITTELS WASSERSTRAHL IN GROSSKÜCHEN



Dieses Merkblatt gilt sowohl für mobile Hochdruckreiniger als auch für fest installierte Anlagen, bei denen mittels Reinigungslanze oder Schlauch Wasser und / oder Dampf sowie Reinigungsmittel mit hoher Geschwindigkeit auf die zu reinigenden Objekte gespritzt wird.

Großküchengeräte nicht mit Hochdruckreiniger oder Wasserstrahl reinigen!

Das Abspritzen von Großküchengeräten mit Energieanschluß ist nicht zulässig. Dies gilt insbesondere für elektrisch beheizte Geräte oder solche mit elektrischer Installation. Die geltenden europäischen Bestimmungen für Großküchengeräte schreiben eindeutig vor:
Nicht wasserdichte, d.h. tropf-, spritz- oder strahlwassergeschützt ausgeführte Geräte dürfen zur Reinigung nicht abgespritzt werden, wie z.B. mit Wasserleitungsschlauch oder mit Hochdruckreiniger.

Weshalb?

Bei der Durchführung einer optimalen Hochdruckreinigung (und auch bei der nachfolgenden Desinfektion) werden Verfahren angewandt, bei denen hohe Drücke erzeugt werden und das Reinigungsmittel fein zerstäubt wird. Die Reinigungswirkung wird durch die Komponenten Mechanik (Wasser, fein verteilt, hohe Geschwindigkeit) Chemie (Reinigungsmittel, aggressiv, korrosiv) und Wärme (Temperatur) erzielt. Oft entstehen bei der Anwendung Bauschäden, da der scharfe Strahl in alle Ritzen eindringt und diese schließlich ausspült. Aber auch bei der Reinigung mittels Wasserstrahl über einen Wasserschlauch wird, je nach Höhe des Wasserdruckes, eine große Wassermenge mit hoher Geschwindigkeit auf die Geräte gespritzt.
Werden nun Großküchengeräte so gereinigt, dringt Wasser in das Gehäuse ein und benetzt auch stromführende Teile. Die Reinigungsflüssigkeit ist elektrisch leitend, so daß es zum Masseschluß kommt. Dies ist eine Gefahr für den Benutzer, der oft auf feuchtem, meist nassem Boden steht. Dadurch wird aber auch die Funktionssicherheit der Geräte beeinträchtigt. Fehlerschutzschalter - soweit vorhanden - sprechen an.

Anmerkung:

Selbst die völlige Außerbetriebnahme des Gerätes verhindert solche Gefahrensituationen nicht, da auch bei getrenntem Netzanschluß an den Klemmen Spannung anliegen kann. Hinzu kommt, daß beim Wiedereinschalten Störungen durch die eingedrungene Feuchtigkeit auftreten. Man könnte zwar differenzieren und das an sich unproblematische Ausspritzen des Garbehälters eines Kochkessels, oder des Tiegels einer Kippbratpfanne zulassen. Die Erfahrung hat aber gelehrt, daß es dabei doch nicht bleibt und Verkleidungsteile, Installationsräume, Brennräume usw. zugleich mitbehandelt werden.

Korrosionsschäden:

Dringt die Reinigungslösung in das Geräteinnere ein, werden an Rohrleitungen, Installationsteilen, Heizkörpern, Gasarmaturen usw. Korrosionsschäden auftreten.

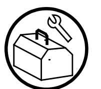
Warum baut man denn keine dichten Geräte?

Großküchengeräte können nicht „wasserdicht“ ausgeführt werden, sondern sind spritzwassergeschützt (IPX 4) und strahlwassergeschützt (IPX 5) gebaut. Dies aus folgendem Grund:
In Großküchengeräten werden Garvorgänge bei Temperaturen durchgeführt, die im Beharrungszustand z.B. 100° C (Kessel), 110° C (Dämpfer), 250° C (Heißumluftgeräte), 300° C (Backofen) liegen. In den kompakten Gehäusen befinden sich neben diesen Garräumen Regel-, Steuer- und Sicherheitseinrichtungen, deren Temperaturbeständigkeit begrenzt ist. Um Störungen zu verhindern und eine längere Lebensdauer sicherzustellen, müssen daher diese Bauelemente trotz guter Garraum-Isolation belüftet werden. Bei gasbeheizten Geräten muß verständlicherweise Verbrennungsluft in genügender Menge zur Verfügung stehen.
Lüftungsschlitze oder andere Öffnungen sind demnach erforderlich. Diese werden üblicherweise so plaziert, daß bei normaler Reinigung kein Wasser eindringen kann. Gegen die Lanze des Hochdruckreinigers oder die Spritzdüse des Wasserschlauches, mit denen man in alle Winkel und Ecken vordringen kann, und deren gefächerten Wasserstrahl sind solche Öffnungen aber nicht abzuschotten.

Empfehlung zur Reinigung:

Empfohlen wird die dem Gerät beigegebenen Service-Anleitungen hinsichtlich der Reinigung sorgfältig zu beachten.
Allgemein ist zu sagen:
- Stark verschmutzte lose Teile wie Bleche, Roste, Fettfilter oder Wagen müssen immer außerhalb des Gerätes in einer gemauerten oder gefliesten Reinigungskabine oder -nische gereinigt werden.
- Der Fußboden direkt vor, neben und hinter den Geräten ist auf herkömmliche Weise, d.h. ohne Hochdruckreiniger oder Wasserschlauch, zu reinigen.

Der Betreiber muß die Beachtung dieser Hinweise bzw. der geltenden europäischen Bestimmungen überwachen.

P 1.3 - REINIGUNG DER ÄUSSEREN TEILEN (täglich)

Alle Stahlfläche reinigen; Schmutz bzw. Fett lässt sich problemlos entfernen wenn es sofort abgenommen wird.
Zum Abwischen des Schmutzes bzw. des Fettes von unbeheizten Stahlflächen genügt eine Lösung von Wasser und Seife (mit oder ohne Reinigungsmittel) mittels eines feuchten Schwamm oder eines feuchten Tuch. Gereinigte Flächen sollen danach trocken nachpoliert werden. Bei starker Verschmutzung Schwamm/Tuch in der Satinierungsrichtung benutzen und mit reichlichem Wasser spühlen.

P 1.4 - REINIGUNG DER BEHEITZTEN FLÄCHEN (täglich)

Beheizte Flächen müssen täglich gereinigt werden.
Flächen, die direkt mit Lebensmittel in Kontakt kommen, sorgfältig reinigen (Tiegel, Behälter, Kochplatten, usw). Eingebrannter Schmutz oder Fett muss sofort entfernt werden um evtl. entstehende Korrosionsschäden zu vermeiden.
Bei normaler Bedienung das Gerät mittels einer mit heissem Wasser und Entfettungsprodukt befeuchteten milden Bürste reinigen, mit heissem Wasser spühlen und mittels eines sauberen Tuches sorgfältig trocken nachpolieren.
Kalkablagerungen, die durch die Zubereitung von gesalzenen Speisen entstehen können, müssen mit üblichen für Edelstahl geeigneten Entkalkungsmitteln entfernt werden.

P 1.5 - REINIGUNG DES GASGLÜHPLATTENHERDES

1. Vor dem Reinigen grundsätzlich das Gerät abschalten.
2. Reinigen Sie die Kochfläche nach jedem Gebrauch. Zum Abwischen genügt ein feuchter Schwamm oder ein feuchtes Tuch.
3. Auf saubere Kochflächen muß geachtet werden, denn verschmutzte Platten haben einen schlechten Wirkungsgrad. Starke Verschmutzungen auf der Kochfläche können mit feinem Scheuermittel entfernt werden.



4. **Wichtig!** Um Rost auf der Kochfläche zu vermeiden, muß die Kochplatte nach jeder Reinigung von Reinigungsmitteln vollständig gesäubert und durch kurzes Einschalten wieder getrocknet werden. Danach die Oberfläche mit salzfreiem Fett einreiben.
5. **Achtung!** Heiße Kochflächen nicht mit kaltem Wasser ablöschen! Dies kann zur Zerstörung der Platten führen.
6. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie die im Fachhandel erhältlichen Schaber und Reiniger für Kochplatten.
7. Keine körnigen Putzmittel, scharfe Topfkratzer, Verdünnungs-, Lösungs- oder scharfe Reinigungsmittel verwenden, denn sie zerstören bzw. beschädigen die Kochflächen.
8. Entfernen Sie Kalkflecken, Zucker, Zitronensäure so schnell wie möglich von der Kochfläche. Sie können sich einbrennen und dadurch die Platte beschädigen.
9. In die Abdeckung eingebranntes Fett oder sonstiger eingebrannter Schmutz sollte schnellstens mit handelsüblichen Reinigungsmitteln entfernt werden.
10. Nach der Vorreinigung sollten die Edelstahloberflächen mit einem speziellen Edelstahlreinigungsmittel behandelt, mit reichlich klarem Wasser abgewischt und trocken nachpoliert werden (körnige Putzmittel vermeiden).

P 1.6 - REINIGUNG DES BACKOFENS

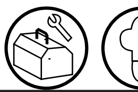
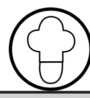
1. Vor dem Reinigen grundsätzlich das Gerät abschalten.
2. Übergelaufenes Koch- und Backgut sofort vom Backofenboden entfernen.
3. Der Bratofenboden und die Führungsschienen können im kalten Zustand zum Reinigen herausgenommen werden.
4. Den Bratofen nach dem Reinigen kurz trocken heizen, um Korrosion zu verhindern.
5. Nach der Vorreinigung sollten die Edelstahloberflächen mit einem speziellen Edelstahlreinigungsmittel behandelt, mit reichlich klarem Wasser abgewischt und trocken nachpoliert werden (körnige Putzmittel vermeiden).

P 1.7 - REINIGUNG DER STAHL- UND GUSSEISENFLÄCHEN (wo nötig)

Für diese Teile muss Schmutz bzw. Fett mittels eines entsprechenden Schabers und feuchten Tuches täglich entfernt werden. Kurz den Leerlauf einstellen, um das Gerät schnellstmöglich zu trocken. Gerät abschalten und kühlen lassen, dann Flächen mit einer dünnen Speiseölschicht einschmieren.

P 1.8 - REINIGUNG DER ELEKTRONISCHEN TASTATURFOLIE (wo nötig)

Die Tastaturfolie muss täglich mittels eines mit Wasser und Reinigungsmittel befeuchteten Tuches gereinigt werden.

P 1.9 - REINIGUNG DER INTERNEN KOMPONENTEN (falls vom programmierten Wartungsplan vorgesehen)

ACHTUNG: die Reinigung der internen Komponenten darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Dem Techniker obliegt auch die Reinigung der Abflusseinrichtungen (wo nötig).

P 1.10 - LÄNGERE BETRIEBSPAUSEN

Bei längeren Betriebspausen ist folgendes zu beachten:
- Gerät gründlich reinigen;
- Installationsraum regelmäßig belüften;
- Geräte ca. eine Stunde auf Kleinstellung in Betrieb setzen, um die bestehende Feuchtigkeit verdünsten zu lassen;
- Bei der ersten INBETRIEBNAHME nach einer längeren Betriebspause Geräte ca. eine Stunde auf Kleinstellung im Betrieb setzen um bestehende Feuchtigkeit verdunsten zu lassen;
- Grundsätzlich nach jeder längeren Betriebspause eine Wartung durchführen lassen.

MA - WARTUNG UND STÖRUNGEN

MA 1.1 - WARTUNG SEITENS DES BENUTZERS

Das Gerät ist vor jeder Operation grundsätzlich vom Netz zu trennen.

Dem Betreiber des Gerätes obliegt die Verantwortung zur Gewährleistung der ständigen Funktionsfähigkeit aller sicherheitsrelevanten Bauteile (Temperaturregelung, Übertemperatursicherheitsthermostat, Sicherheitsventil, Pressostat usw.)



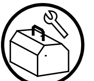
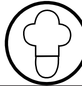
Die Wartungsintervalle sind in Abhängigkeit der Beanspruchungsintensität und Betriebsstunden individuell festzulegen. Wir empfehlen eine Wartung mindestens einmal pro Jahr oder grundsätzlich nach jeder längeren Betriebspause.

ACHTUNG: bei eventuellen Störungen ist deren effektive Behebung im Anhang A9 “Störungen und Fehlermeldungen” zu verifizieren. Anderenfalls sofort den Kundendienst anrufen.

MA 1.2 - WARTUNG SEITENS EINES QUALIFIZIERTEN TECHNIKERS



Die mit den Wartungsarbeiten beauftragten Fachleute müssen vom Hersteller unterwiesen sein und bei den auszuführenden Arbeiten sind die geltenden Vorschriften am Aufstellungsort genau zu beachten. Auszutauschende Teile müssen durch Originalersatzteile ersetzt werden.
Bei Ersatzteilanfragen bzw. bei Reklamationen sind das Modell und die Matrikelnummer des Gerätes immer mitzuteilen; diese Dateien befinden sich auf dem Typenschild (siehe Kapitel “Typenschild” der Installationsanleitung).
Bei den elektrischen bzw. Gaswartungsarbeiten müssen die entsprechenden geltenden Vorschriften am Aufstellungsort beachtet werden.
Nach jeder Wartung bzw. Reparatur ist das Gerät auf einwandfreie Funktion zu prüfen.

D - BESEITIGUNG



Dieses Produkt entspricht EU-Richtlinie 2002/96/EC.
Das Symbol auf der Verpackung bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Nutzung getrennt gesammelt werden muss.
Siehe auch Installationsanleitung.

D 1.1 - TRENNUNG

Das Trennen des Gerätes vom Netz darf nur durch einen qualifiziertenTechniker erfolgen.

D 1.2 - LAGERUNG

Vor dem Abbau und der Endbeseitigung darf das Gerät zeitweilig auch im Freien gelagert werden, vorausgesetzt dass alle Strom- und Wasserkreise intakt und verschlossen sind.
Im Bestimmungsland entsprechende geltende Umweltschutzvorschriften sind auf jeden Fall zu beachten.

D 1.3 - ABBAU UND ENDBESEITIGUNG



Abbauarbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.



Endbeseitigung
Gemäß EU-Richtlinie EEAG betreffend der Verschrottung und dem Recycling von Elektro- und Elektronik-Altgeräten müssen diese zwingend getrennt gesammelt und in den entsprechenden Abfallanlagen beseitigt werden, die getrennt von den üblichen Hausmülldeponien sind. Dem Benutzer obliegt es, das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer gemäß den geltenden Vorschriften oder wie vom Konzessionär mitgeteilt.
den entsprechenden und genehmigten Abfallanlagen zuzuführen. Alle Materiellen müssen gemäß den im Bestimmungsland entsprechenden und geltenden Vorschriften wiederverwertet bzw. beseitigt werden.
Weitere Informationen über die Besitigung des Gerätes sind bei dem Konzessionär erhältlich.